

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局

(43) 国際公開日  
2023年10月5日(05.10.2023)



(10) 国際公開番号

WO 2023/188925 A1

(51) 国際特許分類:

A23D 7/00 (2006.01) A23G 1/36 (2006.01)  
A21D 2/16 (2006.01) A23G 3/54 (2006.01)  
A21D 13/32 (2017.01) A23L 9/20 (2016.01)  
A21D 13/80 (2017.01)

(21) 国際出願番号: PCT/JP2023/005118

(22) 国際出願日: 2023年2月15日(15.02.2023)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:

特願 2022-053221 2022年3月29日(29.03.2022) JP

(71) 出願人 (JP を除く全ての指定国について): 不二製油グループ本社株式会社 (FUJI OIL HOLDINGS INC.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).

(71) 出願人 (JP についてのみ): 不二製油株式会社 (FUJI OIL CO., LTD.) [JP/JP]; 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 Osaka (JP).

(72) 発明者: 入澤 勇介 (IRISAWA, Yusuke); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).  
藤田 朋子 (FUJITA, Tomoko); 〒5988540 大阪府泉佐野市住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ,

BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CV, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT, HN, HR, HU, ID, IL, IN, IQ, IR, IS, IT, JM, JO, JP, KE, KG, KH, KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ, NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT, QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, WS, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, CV, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SC, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, ME, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告 (条約第21条(3))

(54) Title: PLATE-FORM OILY FOOD PRODUCT

(54) 発明の名称: プレート状油性食品

(57) Abstract: The present application addresses the problem of providing: a plate-form oily food product that can be used in baked confection bonding in which baked confections are bonded together via the plate-form oily food product, and in which stickiness, separation, and misalignment in manufacturing steps and distribution steps are suppressed; and a complex confection in which the plate-form oily food product is used. The problem addressed by the present application can be solved by using a tempering-type oily food product containing an oil and fat A in which the iodine value and the content values for a saturated fatty acid and S3 triglycerides are within specific ranges, the oily food product being a plate-form oily food product containing 50-80 mass% of SUS triglycerides and 8.5-24 mass% in total of SU2 and U3 triglycerides within an oil and fat component.

(57) 要約: プレート状の油性食品を介して焼き菓子同士を接着させ、製造過程及び流通過程でのべたつきやはがれ、ズレが抑制できる焼き菓子接着に用いることができるプレート状油性食品及びこれを用いた複合菓子を提供することを課題とする。特定範囲のヨウ素価、飽和脂肪酸及びS3型トリグリセリド含量を含む油脂Aを含むテンパリングタイプの油性食品であって、油脂成分中のSUS型トリグリセリドが50～80重量%、SU2型とU3型トリグリセリドの合計量が8.5～24重量%、であるプレート状油性食品を用いることで、本願課題を解決することができる。

WO 2023/188925 A1